

COMPOSIÇÃO BROMATOLÓGICAS DE TILÁPIAS DO NILO PRODUZIDAS COM PERIFITON E CARACTERIZAÇÃO DE QUATRO TIPOS DE PREPARO DESTE PRODUTO.

NOGUEIRA, Gustavo De Marchi¹; OLIVEIRA, Marcelo Carlos¹; BOFO, Daniele Cristina dos Santos²; ROMERA, Daiane Mompean³; GARCIA, Fabiana⁴

1 Bolsista PIBIC/CNPq/Instituto de Pesca – e-mail:gustavodemarchinogueira@hotmail.com

2 Professor UNIFEV, Votuporanga, SP

3 Técnica de apoio à pesquisa do IAC

4 Orientador CPPC/Instituto de Pesca/PARA/SAA/SP e docente do CAUNESP

A tilápia do Nilo *Oreochromis niloticus* é a espécie de peixe mais produzida no Brasil, em sistemas de monocultivo intensivo e super-intensivos com margem de lucro por unidade produzida muito baixa, fazendo com que a produção seja viabilizada somente em grande escala. Diante deste cenário, nosso grupo de pesquisa tem se dedicado em desenvolver sistemas de produção de tilápias do Nilo mais eficientes com elevado potencial de certificação ou diferenciação no mercado com selos de qualidade e/ou origem. O objetivo deste projeto foi comparar os padrões físico-químicos de tilápia do Nilo produzida no sistema convencional (alimentado com ração) com tilápias com potencial para certificação, produzidas em sistema baseado em alimento natural (perifiton), além de apresentar e caracterizar diferentes formas de preparo desta tilápia. O experimento foi realizado em 6 viveiros escavados divididos ao meio por tela de malha 5 mm, totalizando 12 unidades experimentais, localizados no setor de piscicultura do Instituto de Pesca, em Votuporanga, SP. Foram testados quatro sistemas de criação, com três repetições, sendo: F-100: alimentado com 100 % de ração comercial; F0-100: alimentado exclusivamente com alimento natural (perifiton) no mesmo viveiro que o F-100; F50: alimentado com 50 % de ração comercial e perifiton; e F0-50: alimentado exclusivamente com alimento natural (perifiton) no mesmo viveiro que o F-50. Este estudo demonstrou que é possível produzir tilápias do Nilo alimentando-se exclusivamente de perifiton. As tilápias alimentadas com perifiton apresentaram teor de lipídeos menor que as tilápias alimentadas somente com ração. Com relação aos tipos de preparo das tilápias do Nilo, todos os preparos (cru com pele, eviscerado assado, em posta cozido e filé frito) mantiveram os teores de proteína e minerais, enquanto o teor de lipídeos e sólidos foram que mais se alteraram em cada tipo de preparo. O corte do filé em sua preparação frita foi a amostra com maior perda de água, concentrando maior teor de sólidos que os demais preparos, além do seu teor de lipídeos ter sido 13 vezes maior que no pescado cru.

Palavras-chave: *Oreochromis niloticus*, certificação, pescado, gastronomia, sustentabilidade

Financiamento: FAPESP Processo nº 2019/02140-0